

# Rezept für Schoko-Erdbeer-Tiramisu

von Lisa

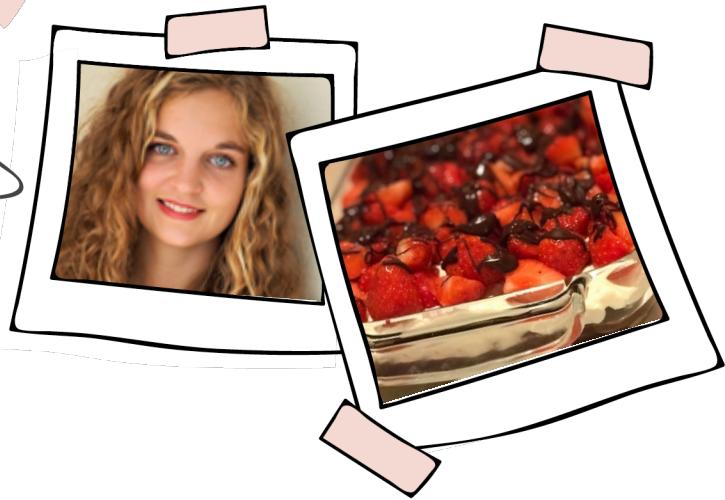


5 Portionen



45 Min

Vor dem Servieren  
das ganze nochmal  
kalt stellen, bis die  
Schokolade hart ist!



## Zutaten

150 g Zerbitterschokolade

400 g Schlagsahne

100 g Löffelbuskuits

125 g Sahnequark

200 g Doppelrahmfrischkäse

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

500 g Erdbeeren



## So wird's gemacht



AM VORTAG: 150g Sahne erhitzen und  
100g Schokolade in kleine Stücke teilen. Die  
Sahne vom Herd nehmen und die  
Schokolade darin unter Rühren auflösen. Eine eckige  
Form mit Löffelbiskuits auslegen und die  
Schokosahne darübergießen und ca. 15 Minuten kalt stellen.

Frischkäse, Quark, Zucker und  
Vanillezucker verrühren. 250g Sahne steif schlagen  
und Sahnesteif dabei einrieseln lassen.  
Sahne unter die Frischkäsemasse heben und  
alles auf den Löffelbiskuits verteilen. Zudecken und über Nacht kalt  
stellen.

AM NÄCHSTEN TAG: 50g  
Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Die  
Erdbeeren waschen und halbieren oder  
vierteln und auf der Frischkäsecreme verteilen.  
Die flüssige Schokolade mit einem  
Löffel über die Erdbeeren träufeln. Fertig!

